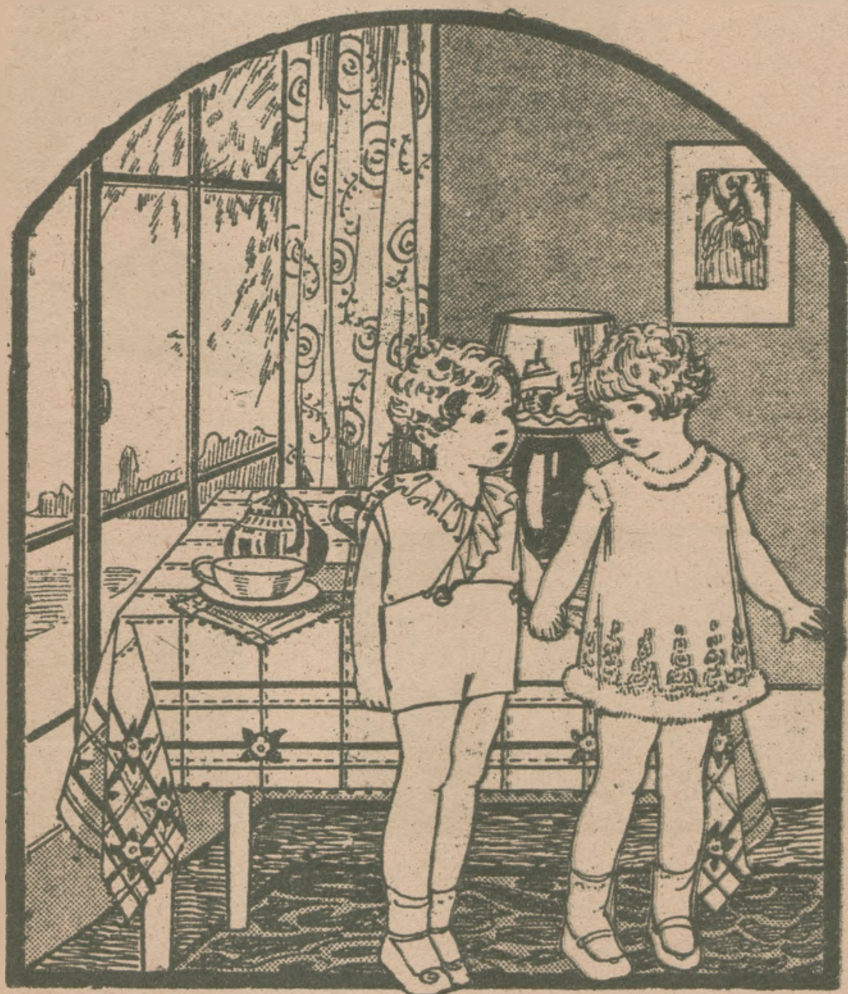
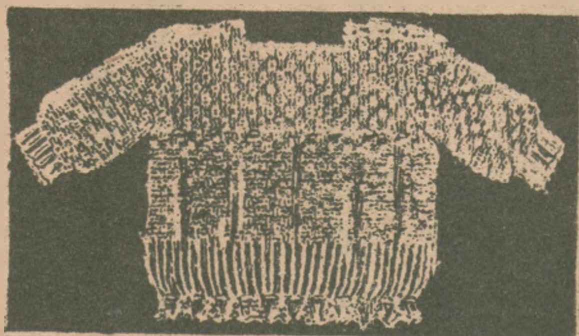
RADY PRAKTYCZNE

Dodatek do Nr. 16
DWUTYGODNIKA „MŁODA MATKA"

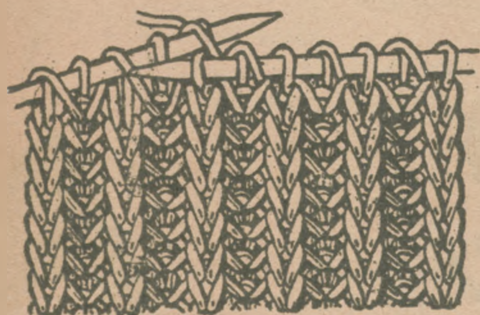
UBRANKA

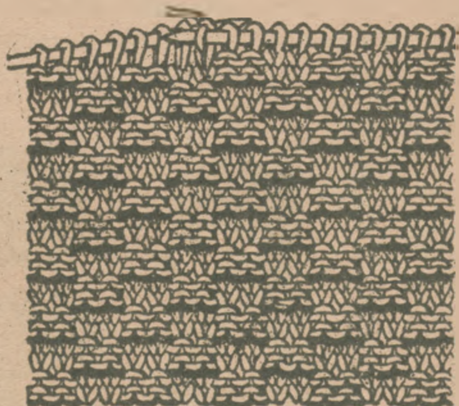


KAFTANIK WŁÓCZKOWY






2


3

Gdy nadejdą chłodne dni jesienne nasi najmłodsi potrzebować będą ciepłych kaftaników. Przezorne mamusie powinny je zrobić podczas lata. Roboty na drutach są bardzo przyjemne, można je robić leżąc na leżaku, na plaży, w ogrodzie lub w lesie. Przy pewnej wprawie dochodzi się do tego, że robi się mechanicznie i robota nie przeszkadza rozmowie, nawet bardzo ożywionej, można też robiąc na drutach słuchać radjo lub głośnego czytania

Do roboty podanego przez nas kaftanika potrzeba jest 5 drutów. Jeżeli kaftanik ma być dla dziecka maleńkiego, najwyżej rocznego, użyć należy cienkie druty metalowe, takie jak do roboty pończoch, t. j. 2 mm. średnicy. Wełny „Zephyr" potrzeba 50 gr.

Kaftanik robi się potrójnym ściegiem: dół kaftanika i rękawki ściegiem Nr. 1, środek ściegiem Nr. 2, a górę najściślejszym ściegiem Nr. 3. Na dole kaftanik ściąga się na wstążeczkę, przeciąga się też wstążeczkę między 2 a 3 ściegiem, nie należy jej jednak ściągać, aby kaftanik był na piersiach swobodny i nie krępował dziecka.

Ściegi kaftaniczka są nieco trudniejsze od zwykle przez nas podawanych, jednakże każdy obeznany nieco z robotą na drutach odrobi je z łatwością według podanych rysunków.

Kaftanik ten jest bardzo wdzięczny i wygodny można go robić w różnych kolorach, najładniej jednak wygląda zrobiony z białej wełny.

U B R A N K A



3 4



5 6

OPIS UBRANEK

1) Ubranko dla chłopczyka z niebieskiego surowego jedwabiu lub białego woalu, żabocik z crepe de Chine.

2) Sukienka dla maleńkiej dziewczynki przybrana koronką i białym [illegible]szkiem.

3) Garsonka z jasno-niebieskiego rypsu, przybrana torsadką w dwóch odcieniach.

4) Garsonka z białego rypsu, kołnierzyk przybrany surowym jedwabiem koloru niebiesko-marynarskiego.

5) Welwetowe ubranko dla chłopczyka.

6) Płócienne majteczki i bluzeczka z „rogóżki".

7) Wełniana granatowa spódniczka i bluzka szkocka.

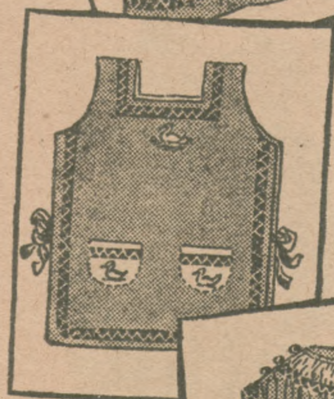
8) Garsonka z różowej kascha, plisy ciemnoróżowe, kamizelka i kołnierzyk z białego jedwabiu.



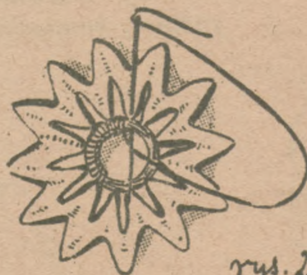
7 8

Łatwe przybrania sukienek

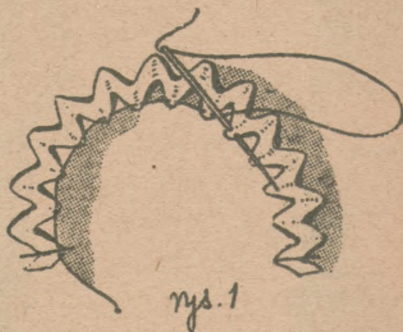




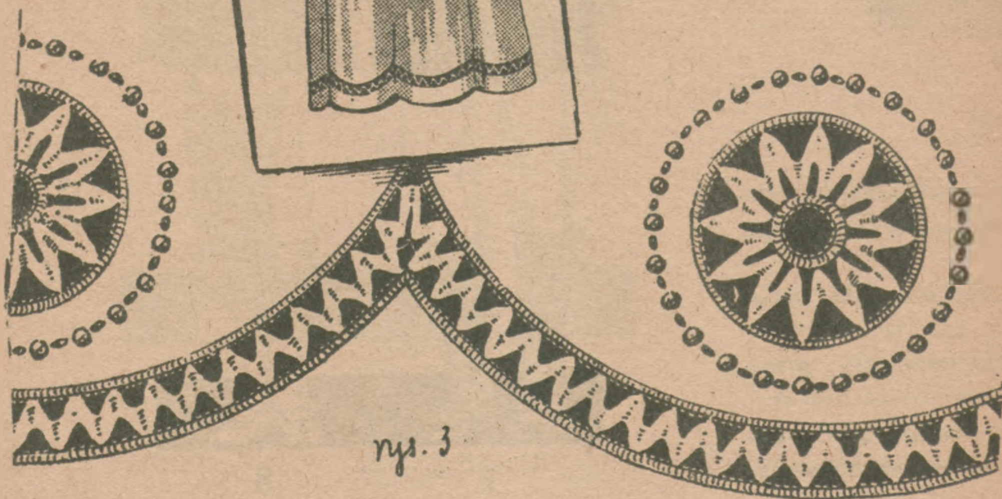




rys. 2



rys. 1



rys. 3



Dziecinne sukienki powinny być przybrane gustownie i praktycznie. Dlatego wszelkie delikatne koronki i walensjenki nadają się tylko do strojnych „odświętnych" sukienek, natomiast do codziennych, pranych raz na tydzień trzeba zastosować coś praktyczniejszego. Bardzo ku temu celowi nadaje się tasiemeczka w ząbki, którą jak to widać na naszych rysunkach można użyć w bardzo różny sposób, ozdabiając nią skromne sukienki płócienne, fartuszki i strojniejsze sukienki batystowe lub z surowego jedwabiu. O ile wszywa się tasiemeczkę między proste kawałki (tak jak na górnej sukience i fartuszku), to te ostatnie należy zaobrębić i przyczepiać tylko do nich końce ząbków (widać to na szlaku z łabędziami). O ile wszywa się tasiemeczkę w zęby (tak jak na sukience dolnej), to trzeba brzegi materjału obdziergać i potem przyszyć ząbki.

Bardzo ozdabiają sukienkę gwiazdki z tasiemeczki. Aby je zrobić odcina się 12 ząbków tasiemki i ściąga nitką tak jak na rysunku 1. Następnie środek utworzonego kółka obrabia się tak jak na rys. 2. Rysunek 3 pokazuje nam w jaki sposób należy wszyć gwiazdkę do materjału sukienki. Sukienka ozdobiona w ten sposób wygląda bardzo efektownie i oryginalnie, a samo przybranie jest praktyczne i trwałe.

KUCHNIA DZIECIĘCA

NALEŚNIKI.

Doskonałą potrawą zazwyczaj mile przez dzieci widzianą są naleśniki. Robią się przytem prędko nawet na zwykłej spirytusowej maszynce.

Cztery żółtka rozbić z łyżką klaro wanego masła, dodać soli i łyżkę lub więcej mąki, aby ciasto było luźne — lejące. Gdy się naleśniki mają smażyć ubić pianę z pozostałych białek i wymieszać z żółtkami. Rozgrzać następnie patelnię i wysmarować ją klarowanem masłem (piórkiem) lub skórką słoniny, polać przygotowaną masą i obracać patelnię, aby masa równo się rozlała i smażyła. Gdy naleśnik się usmaży okręcamy go nożem i wyrzucamy na głęboki talerz postawiony do góry dnem.

Gdy już wyrobimy z masy wszystkie naleśniki składa się je na cztery doczęści i rumieni na rozpuszczonem maśle. Można podać posypane cukrem, z sokiem lub (dla starszych dzieci) z bitą śmietaną.

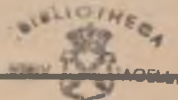
Można też naleśniki przełożyć powidłami, marmeladą lub serem świeżym, który uciera się z masłem, żółtkiem i cukrem.

GRZYBEK.

2 żółtka, łyżka cukru i ½ łyżki mąki utrzeć dobrze. Z białek ubić twardą pianę i wymieszać ją bardzo ostrożnie z żółtkami, wlać na patelnię wysmarowaną masłem i upiec na blasze lub w piecyku niebardzo gorącym. Podać można z sokiem, konfiturami lub tylko posypany cukrem.

LEGUMINA Z KASZKI CZEKOLADOWEJ.

Szklankę kaszki krakowskiej najdrobniejszej ugotować w mleku z masłem. Gdy wystygnie dodać 4 żółtka, 10 deka tartej czekolady i 5 deka cukru i wszystko utrzeć na donicy, dodać ubitą pianę z białek, dobrze wymieszać i włożyć do wysmarowanej formy i wstawić do ciepłego (nie zagorącego) pieca na ½ godziny. Jaj można dać więcej, to legumina będzie pulchniejsza.



Redaktorzy: Dr. R. Barański i W. Pełczyńska.

Górnośląska 20, tel. 401-24. Konto P. K. O. 14555.

Drukarnia Kobiety Współczesnej, Marszałkowska 148.